JM
TORIAL

# Cocina DULCE

12

# Galletas

## Deliciosas recetas que invitan a compartir

$20.00 USD $2.5

7 503006 851353

HECHO EN MEXICO

# Ingredientes Básicos

A continuación le presentamos los ingredientes básicos para la elaboración de galletas

## Huevos

La yema de huevo es alta en grasas y proteína, contiene hierro y varias vitaminas. Su color varía desde amarillo claro u oscuro hasta naranja. La clara es principalmente proteína de albúmina; es transparente y soluble al estar cruda, pero blanca y firme al cocerse. Debe conservarse en refrigeración, lejos de alimentos que puedan transmitirle sabores y olores.

## Azúcar Glass

Es conocida como azúc para repostería o azúcar impa pable. Es azúcar granula molida finamente con un po de fécula de maíz. Al usarla importante cernirla antes añadirla a la masa de gallet o pasteles o al decorarlos pa evitar grumos.

## Harina de trigo

Materia prima que forma la masa en la repostería. Se conserva en sacos o bolsas cerradas, sobre tarimas o en un lugar fresco para evitar las plagas y la humedad.

## Polvo para hornear

No agregue más polvo pa hornear del que requiere receta, ya que puede cre sabores desagradables. Adem el exceso genera una textura deseada e inconsistente, pue hacer que el producto crez demasiado y luego se hun antes de estar firme.

## Azúcar

Sustancia sólida cristalizada, de color blanco y sabor muy dulce, que se obtiene de la caña del mismo nombre, o de la remolacha. Se utiliza principalmente en dulces, repostería y bebidas.

## Nueces

Tiene cáscara suave y li es ovalada de color café. venden entera, en mitades picada. Tiene gran cantidad aceite y puede hacerse ranc así que es recomendable gu darla en bolsas o frascos en refrigerador.

Flor Montes de Oca V.

# Recomendaciones del *Chef*

Los huevos se separan fácilmente cuando están fríos. Rompa cuidadosamente cada uno sobre un recipiente, pase la yema de una a otra mitad de cascarón para que la clara caiga en el recipiente; coloque la yema en un traste aparte, así como la clara; utilice el recipiente inicial cada que rompa un huevo, para que si está en malas condiciones no contamine los demás.

La manteqquilla que no tiene sal es la más recomendada para la elaboración de galletas y pasteles, ya que tiene un sabor más cremoso y fresco sin alterar el de la receta. Cómprela en el supermercado para asegurar su frescura. Puede mantenerla en buen estado hasta por 3 semanas si está refrigerada y alejada de alimentos con olores fuertes.

Cuando utilice un cortador, ya sea de lámina, acero o plástico, páselo antes por un poco de harina para evitar que se pegue en la pasta y pueda retirarlo con facilidad; en algunos casos, le ayuda a poner la pasta directamente en la charola, sólo ponga una mano abajo para mayor seguridad.

## ¡Con estas recomendaciones podrá preparar deliciosas galletas!

Déjelas enfriar por completo en la charola o en el molde para que no vayan a romperse. Para hornear otra tanda de galletas en las mismas charolas, déjalas enfriar por completo para evitar que se desgrasen.

Para principiantes, es más fácil extende la masa sobre una hoja de papel siliconado cubrirla con otra hoja y pasarle el rodillo evitando que la masa se pegue o se rompa Siempre extiéndala del centro hacia la orilla con movimientos cortos y firmes. Pase el rodill sobre toda la masa para que quede uniforme.

# Técnica de elaboración con *Batidora*

Acreme la mantequilla con el azúcar a velocidad baja; use la pala.

Incorpore el huevo.

Baje la velocidad y agregue la harina, poco a poco.

Integre las hojuelas de avena, bata un poco y deje reposar.

Tome un poco de pasta y forme una bolita aplastada.

Coloque cada pieza en una charola previamente engras

Hornee a 150°C durante 25 minutos, aproximadament

# Bastones Navideños

Porciones: *25 galleta*

**Realice** los pasos de la técnica de batido a mano o con batidora.

**Ingredientes:**

***300 g*** de mantequilla
***200 g*** de azúcar
***500 g*** de harina de trigo
***2*** huevos
***2*** cucharadas de vainilla
Colorante vegetal verde y rojo

**Utensilios:**

Batidora o raspa • Charola
Taza medidora • Recipiente o tazón • Papel encerado

▲ Pinte la mitad de la pasta de verde y la otra de rojo. Tome un poco de cada color y forme cilindros de 12 cm.

▲ Junte ambos cilindros y gire para trenzar, como se muestra.

▲ Haga una curva en la trenz para formar el bastón y cie rre las puntas si es necesari Coloque en la charola ligera mente engrasada.

▲ Realice el mismo proce dimiento hasta terminar co la pasta. Hornee a 150 °C durante 25 minutos.

# Técnica a *Mano*

Coloque la harina y el polvo para hornear sobre la mesa, forme un hueco.

Espolvoree un poco de harina sobre la mesa, extienda la pasta hasta que tenga 7 mm de grosor y corte círculos.

Coloque en el centro el azúcar, la mantequilla, la esencia y el huevo.

Colóquelos en una charola. Para las galletas de nuez no es necesario engrasar la charola ni el papel encerado.

Incorpore los ingredientes del centro hasta formar una pasta suave.

Barnice las galletas con el huevo y cúbralas con la nuez picada.

Luego integre por completo lo anterior con la harina, hasta formar una pasta firme. Haga una bola y déjela reposar si está muy blanda.

Hornee a 150 °C durante 25 minutos, aproximadamente.

# Estrellas
## de chocolate

**INGREDIENTES** **Rinde 700 g**

*200* g de mantequilla,
a temperatura ambiente
*70* g de azúcar glass, cernida (7 cdas.)
*1* cdita. de esencia de vainilla
*360* g de harina de trigo
*25* g de cocoa en polvo
1 huevo

### *Relleno:*

*90* g de chocolate
semiamargo, fundido
*1/4* de taza de cajeta Coronado,
envinada (75 g)

### *Utensilios:*

Batidora
Pala para batidora
Tazón
Taza y cuchara medidoras
Colador
Rodillo
Cortador de galletas
con forma de estrella
Charola para galletas
Papel siliconado (encerado)
y plástico autoadherente

▲ Acreme la mantequilla con el azúcar; después añada la vainilla.

▲ Cierna la harina con la cocoa sobr papel siliconado, esto le permitirá inte grarlas con facilidad a la mezcla.

▲ Agregue el huevo y luego los polvos cernidos, mezcle hasta integrar los ingredientes; no bata demasiado.

▲ Extienda la masa sobre papel silicona do y colóquela en plástico autoadherente; guárdela en refrigeración durante 3 minutos.

▲ Después extiéndala hasta que tenga 4 mm de grosor; corte las estrellas (enharine un poco el cortador). Cubra la charola con papel siliconado, acomódelas y hornéelas a 150 °C durante 20 minutos.

▲ Para el relleno, integre perfectamen la cajeta con el chocolate.

▲ Unte un poco de relleno en las galletas, sólo en la mitad de ellas, y tápelas con las demás.

▲ Haga un cornet con papel siliconado, póngale el relleno restante, córtele la punta y decore las galletas como se muestra.

Adquiera el papel siliconado (encerado) en tiendas de materias primas; puede usarlo varias veces, sólo limpie la superficie con una toalla de papel.

# Triángulos

## de especias

**INGREDIENTES** — **Rinde 250 g**

*100* g de mantequilla,
a temperatura ambiente
*100* g de azúcar
*1/4* de cdita. de jengibre en polvo
*1/4* de cdita. de nuez moscada
*1/8* de cdita. de clavo molido
*1* huevo
*300* g de harina de trigo,
cernida

***Relleno:***

*1/2* de taza de cajeta
Coronado quemada
*2* cdas. de licor de anís

***Decoración:***

Azúcar glass

***Utensilios:***

Batidora
Taza medidora
Cuchara medidora
Colador
Rodillo
Cortador de galleta con
forma de triángulo
Duya chica
Charola para hornear
Papel siliconado (encerado)
y plástico autoadherente

▲ Acreme la mantequilla con el azúcar; agregue las especias y el huevo, después la harina poco a poco; bata hasta integrar los ingredientes. No bata demasiado para que no cambie la textura de la pasta.

▲ Coloque las piezas en una charola cubierta con papel siliconado, hornéelas a 150 °C durante 20 minutos o hasta que se doren ligeramente.

▲ Espolvoree las galletas perforadas con azúcar glass; acomode éstas sobre los otros triángulos y rellene cada orificio con cajeta.

▲ Extiéndala sobre papel siliconado ha
que tenga 4 mm de grosor. Obtenga
triángulos con ayuda del cortador; a
mitad de ellos, hágales 3 orificios co
duya.

▲ Realice un cornet con papel silicon
integre los ingredientes del relleno y
galo en el cornet, corte la punta y ap
un poco en cada triángulo sin orificio

Puede agregar otro tipo de licor al relleno.

# Pockets

**INGREDIENTES** Rinde 500 g

130 g de mantequilla, a temperatura ambiente
100 g de azúcar
1/8 de cdita. de nuez moscada
1/4 de cdita. de canela
1 huevo
260 g de harina de trigo, cernida

### Relleno:

50 g de cerezas en almíba
10 g de coco rallado
20 g de nuez, picada finamente
1/4 de taza de cajeta Coronado, de vainilla

### Utensilios:

Batidora
Taza medidora
Cuchara medidora
Colador
Charolas para hornear
rodillo
Cortador circular de 5 c de diámetro, enharinad
Papel siliconado (encera
Una bolsa de plástico

▲ Acreme la mantequilla con el azúcar hasta que cambie de color y ésta se haya disuelto.

▲ Agregue la nuez moscada, la canela y el huevo, bata durante un minuto. Añada la harina poco a poco y siga batiendo.

▲ Extienda un poco la masa sobre el papel, cúbrala con otro papel y envuelva con plástico, refrigere durante una hora.

▲ Retire el plástico y extiéndala sobre los papeles hasta que tenga 4 mm de grosor. Corte los círculos, a la mitad de ellos hágales un corte en forma de cruz en el centro.

▲ Para el relleno, mezcle perfectamente los ingredientes; ponga media cucharada en el centro de los círculos sin corte.

▲ Encima coloque los círculos con corte y presione el borde. Coloque las piezas en una charola cubierta con papel siliconado; hornéelas a 150 °C durante 15 minutos aprox.

La cajeta Coronado puede ser envinada, quemada o ligera; si lo prefiere, sustituya la nuez picada por almendra.

# Galletas de *Anís*

Porciones: *28 gallet*

**Ingredientes:**

***150 g*** de mantequilla
***100 g*** de azúcar glass
***1*** huevo, para barnizar
***250 g*** de harina de trigo
***1*** cucharadita de esencia de anís
***2*** gotas de colorante rosa, o al gusto

**Para decorar:**

Palitos de papel de 15 cm
Azúcar blanca, para espolvorear

**Utensilios:**

Batidora o raspa
Cortador de estrella, mediano
Charolas • Taza medidora
Espátula • Recipiente o tazón
Cuchara cafetera • Rodillo

**Siga** las instrucciones del batido a mano o con batidora. Extienda la pasta hasta que tenga 7 mm de grosor y corte las estrellas.

Coloque un pal en un extremo, barnice con huev la galleta y el palito. Sobre am coloque un poco de pasta y presi suavemente.

Con cuidado tome la galleta colóquela en la charola previam engrasada o cubierta con pa encerado.

Hornee a 150 ° durante 25 min Espolvoree con azúcar al sacar del horno, y list ¡unas lindas va para las niñas!

Varitas mágic
Pide un deseo con ellas
Navidad todo puede ser realic

# Galletas de Nuez

Porciones: *40 galletas*

**Ingredientes:**

***250 g*** de harina de trigo
***175 g*** de mantequilla
***100 g*** de azúcar
***1*** huevo
***1*** cucharadita de polvo para hornear
***1*** cucharadita de esencia de naranja o vainilla

**Para decorar:**

***1*** huevo para barnizar
***125 g*** de nuez picada

**Utensilios:**

Taza medidora • Tazón o recipiente
Cortador rizado • Rodillo
Charola • Brocha

**Siga** los pasos de la técnica de batido a mano y disfrute de unas deliciosas galletas de nuez acompañadas de un vaso con leche, la merienda preferida de los niños.

# Polvorones de *Nieve*

Porciones: *35 gal*

**Ingredientes:**

***250 g*** de manteca veg

***250 g*** de azúcar glas

***250 g*** de harina de tri

**Para decorar:**

***1*** receta de glaseado

consulte la página 21

Colorantes vegetales, al g

***100 g*** de azúcar glass, p
espolvorear

**Utensilios:**

Papel siliconado o encera
Taza medidora ● Raspa d
plástico ● Tazón o recipie
Cortador con figura de
muñeco de nieve ● Mang
duya lisa del No. 3 ● Rod
Charolas

▲ Amase la manteca con el azúcar glass.

▲ Posteriormente integre la harina y amase.

▲ Espolvoree un poco de harina sobre la mesa y baje la pasta con las manos.

▲ Extiéndala con un rodillo enharinado, dejándola de 1 cm de grosor.

▲ Enharine el cortador y marque las figuras.

▲ Coloque cada pieza en una charola con papel encerado. Hornee a 150 °C durante 25 minutos.

▲ Deje enfriar. Espolvoree con azúcar glass y retire el exceso.

▲ Decore el muñeco de nieve al gusto, o como se muestra, utilice el glaseado.

**Siguiendo** la receta de muñeco de nieve puede hace polvorones clásicos, sólo cor te círculos, hornee y espolvo ree con azúcar glass.

# Deliciosas Nochebuenas

Porciones: *23 galletas*

**Ingredientes:**

***300 g*** de mantequilla

***200 g*** de azúcar

***500 g*** de harina de trigo

***2*** huevos

***2*** cucharadas de vainilla

Colorante vegetal rojo, verde y amarillo

**Utensilios:**

Batidora o raspa • Charolas

Rodillo • Cuchillo liso

Cortador para hojas y pétalos

Taza medidora • Recipiente o tazón

Papel encerado

**Siga** los pasos de la técnica de batido a mano o con batidora para elaborar la pasta de la galleta.

▲ Pinte la mitad de la pasta de rojo, una cuarta parte de verde y el resto de amarillo. Extienda la roja y corte 8 ó 9 pétalos, utilice un plástico para tomar con facilidad los cortes.

▲ Con un cuchillo marque una línea central y varias sesgadas para formar la nervadura. Previamente enharine un poco sus dedos y el cuchillo.

▲ Coloque los pétalos en una charola con papel encerado o siliconado, y forme la flor.

▲ Con un poquito de pasta amarilla haga 5 ó 6 bolitas.

▲ Colóquelas en el centro de la flor, una a una.

▲ Extienda la pasta verde y corte 3 ó 4 hojas. Con el cuchillo marque la nervadura, igual que en los pétalos, y colóquelas alrededor de la flor. Hornee a 150 °C durante 25 minutos.

# Galletas

# *Glaseadas*

Porciones: *25 galle*

**Ingredientes:**

***300 g*** de mantequilla
***200 g*** de azúcar
***500 g*** de harina de trigo
***2*** huevos
***2*** cucharadas de vainilla

**Para el glaseado:**

***2*** claras de huevo
***310 g*** de azúcar glass
***1/2*** limón, sólo el jugo
Colorante rojo, café chocolate y café caramelo

**Utensilios:**

Batidora o raspa • Charolas • Rodillo Espátula • Cortador con figura de reno • Taza medidora • Recipiente o tazón Manga y duya lisa del No. 2 y 5

**Siga** los pasos de la técnica de batido a mano o con batidora. Extienda la pasta hasta que tenga 5 mm de grosor y corte las figuras. Si lo desea, puede colocar un palito en la parte trasera de la galleta. Hornéelas y deje enfriar.

▲ Bata ligeramente las claras a velocidad alta. Baje la velocidad y agregue poco a poco el azúcar.

▲ La mezcla debe formar picos firmes; de no ser así agregue azúcar glass hasta lograrlo.

▲ Agregue el jugo de limón y bata ligeramente.

▲ Al terminar conserve el glaseado en un recipiente tapado, para evitar que se seque.

▲ Tome un poco de glaseado, colóquelo en un recipiente y pintalo de color rojo o al gusto.

▲ Póngalo en una manga con duya del No. 5 y delinee las galletas.

▲ Después deje secar un poco.

▲ Con la duya del No. 2 o con una bolsita, rellene la galleta con glaseado de colores. Deje secar.

# Pinitos Adornados

Porciones: *22 galletas*

**Ingredientes:**

***300 g*** de mantequilla
***200 g*** de azúcar
***500 g*** de harina de trigo
***2*** huevos
***1 1/2*** cucharaditas de esencia de almendra

**Para decorar:**

***1*** receta de glaseado, consulte la página 21
Colorante vegetal verde limón, amarillo, rojo y azul

**Utensilios:**

Batidora o raspa • Charolas
Rodillo • Cortador con figura de pinito
Taza medidora • Recipiente o tazón
Manga y duya lisa del No. 3

**Para este rico pinito** realice los pasos de la técnica de la página 6. Extienda la pasta hasta que tenga 5 mm de grosor y corte las figuras, colóquelas en una charola con papel encerado. Hornee a 150 °C por 20 minutos aproximadamente.

◀ Delinee el contorno del arbolito con g seado blanco; con puntos de colores ha las esferas. No olvide formar una estr en la parte superior.

# Choco Chips

Porciones: *22 galletas*

**Ingredientes:**

***200 g*** de harina, cernida
***1*** cucharada de cocoa
***110 g*** de mantequilla
***60 g*** de azúcar glass
***1*** huevo
***1/2*** cucharadita de polvo para hornear
***2*** cucharadas de azúcar moscabado
***2*** cucharadas de esencia de vainilla
***95 g*** de chispitas de chocolate

**Utensilios:**

Batidora o raspa • Taza medidora
*Scope* o cuchara • Recipiente o tazón
Espátula • Charolas • Colador • Papel encerado

Incorpore todos los ingredientes, uno por uno, como ya se mencionó en páginas anteriores. En la base de la charola coloque el papel encerado. Con ayuda de un *scope* o cuchara tome un poco de pasta y haga bolitas.

Hornee durante 25 minutos a 150 °C. Con ello obtendrá las galletas preferidas de los niños. Acompáñelas con leche.

# Galletas Decoradas

Porciones: *25 galletas*

**Ingredientes:**

***300 g*** de mantequilla
***200 g*** de azúcar
***500 g*** de harina de trigo
***2*** huevos
***2*** cucharadas de esencia de naranja

**Para decorar:**

***1*** receta de glaseado, consulte la página 21
Colorante vegetal rojo y azul

**Utensilios:**

Batidora o raspa • Charolas Rodillo • Cortador con figura de Santa Claus • Taza medidora • Recipiente o tazón Manga y duya lisa del No. 3

Siga los pasos de la técnica de batido a mano o en batidora. Extienda la pasta hasta que tenga 5 mm de grosor y corte las figuras, colóquelas en una charola con papel encerado. Si desea colgarlas, haga un orificio y coloque el hilo después de hornear. Hornee a 150 °C durante 20 minutos.

▲ Delinee el contorno y el interior de la figura con glaseado blanco y deje secar.

▲ Para formar la barba haga rizos y realce los bigotes como se muestra.

▲ Pinte un poco de glaseado de rojo y otro poco de azul. Coloque 2 puntos azules para los ojos; uno rojo para la nariz y otro para la boca.

▲ Llene con color rojo el gorrito de esta deliciosa y muy navideña galleta, un lindo detalle para los niños.